



LAVENDEL LIMOEN CAKE

CATEGORIE: zoet **AANTAL PERSONEN:** 10 persoon **BEREIDINGSTIJD:** 45 minuten

ALLERGENEN: gluten **BENODIGDHEDEN:** mixer, bakvorm, bakpapier, oven

INGREDIËNTEN

200 ml sojamelk

200 gram suiker

200 gram bloem

100 gram kokosvet

1 el LEF's lavendel & limoen compote

1 el vanille

5 gram bakpoeder

1 limoen (rasp en sap)

Decoratie: icing en gedroogde lavendel



BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 200°C
2. Mix alle ingrediënten tot een glad beslag
3. Bekleed de bakvorm met bakpapier
4. Giet het beslag in de beklede bakvorm
5. Zet de cake in de oven voor ongeveer 30 minuten totdat deze gaar is
6. Laat de cake afkoelen en decoreer deze met de icing en lavendel

